

Die klassische Hühnersuppe

Zutaten für 8 Portionen

- 1 Suppenhuhn (oder 1 kg Hühnerkeulen)
- 1 Zwiebel
- 3 Pimentkörner
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 3 Nelken
- 300 g Möhren
- 150 g Sellerie
- 250 g Suppennudeln (z.B. Sternchen- oder Buchstabennudeln)
- 1 EL Salz



nach Belieben:

- 1 Kohlrabi
- Erbsen
- Rosenkohl
- Lauch

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 70 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 90 Minuten

Zubereitung - Hühnersuppe selber machen:

1. Schäle zuerst die Zwiebel und gib sie mit dem Huhn und den Gewürzen in einen großen Topf. Bedecke das Huhn mit reichlich Wasser, gib einen Esslöffel Salz dazu und lasse das Huhn für eine gute Stunde köcheln.
2. In der Zwischenzeit putzt du das Gemüse und schneidest es in mundgerechte Stückchen. Am Beliebtesten ist die Hühnersuppe bei unseren Kindern mit Möhren und Kohlrabi - das essen sie sehr gerne und ohne zu murren ;-)
3. Wenn das Huhn weichgekocht ist, nimmst du es mit der Zwiebel und den Gewürzen mit einer Schaumkelle aus dem Topf und legst es auf einen großen Teller. Lasse das Huhn etwas auskühlen, nimm es dann auseinander und schneide das Fleisch in kleine

Stücke.

4. Gib dann das Hühnerfleisch mit den Buchstabennudeln und dem Gemüse zurück in die Brühe und lasse die Hühnersuppe für etwa 10 Minuten kochen. Schmecke die Suppe zum Schluss noch mit Salz und Kräutern nach Belieben ab. Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

